

FRANGO BÊBADO COM SALADA DE PEPINO PICANTE

INGREDIENTES

1 frango inteiro
1 litro de vinho tinto seco
1/2 litro de vinho doce de arroz
1/2 litro de água
80g de açúcar
1 pepino grande
1 gengibre ralado
3 dentes de alho
1 colher de sopa de amendoim descascado
1 colher de sopa de camarão seco
2 pimenta tailandesa ou 1 pimenta malaqueta
2 fatias de limão verde
6 tomates cerejas
6 tiras de vagem
Suco de 1 ou 2 limões
2 ou 3 colheres de sopa de molho de peixe
1 colher de sopa de óleo de gergelim

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Em uma panela grande coloque o vinho tinto, vinho doce de arroz, a água e o açúcar.

Deixe ferver, depois coloque o frango e o gengibre.

Deixe cozinhar por aproximadamente 45 minutos.

Após cozinhar, retire o frango e deixe esfriar por alguns minutos antes de cortar e separar as partes.

SALADA DE PEPINO:

Salada de pepino: Corte o pepino em tira no formato de palito (como batata frita) e deixe reservado.

Em um socador, ou moedor, coloque o alho, o amendoim e o camarão seco.

Triture bem até ficar uma pasta.

Coloque a pimenta e pressione um pouco, não muito.

Coloque o limão (rodela de limão com casca) e pressione

Acrescente os tomates cortados em 4 pedaços e a vargem em 6 pedaços e misture com uma colher.

Acrescente o pepino já cortado, misture e deixe reservado.

MOLHO DA SALADA:

Molho da salada: Em um recipiente, misture o açúcar, suco do limão, o caldo de peixe e o óleo de gergelim.

Misturo este molho com a salada

Pronto, agora é só serve.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52757-frango-bebado-com-salada-de-pepino-picante.html>